特 許 協 力 条 約

PCT

REC'D 16 SEP 2004

	T
WIPO	PCT
VVII	

特許性に関する国際予備報告(特許協力条約第二章)

(法第12条、法施行規則第56条) [PCT36条及びPCT規則70]

出願人又は代理人 の書類記号 A-348	今後の手続きについ	ては、様式PCT/I	「PEA/416を参用	見すること。		
国際出願番号 PCT/JP03/14895	国際出願日 (日.月.年) 21.	11. 2003	優先日 (日.月.年) 22.1	11. 2002		
国際特許分類 (IPC) Int. Cl' A23K1/16, A23K1/17, C12N9/42, C12N9/26, C12N9/50, C12N9/20, C12N9/96, C12N9/98						
出願人 (氏名又は名称) 明治製菓株式	会社					
 この報告書は、PCT35条に基づき 法施行規則第57条 (PCT36条)。 この国際予備審査報告は、この表紙を 	の規定に従い送付する。 を含めて全部で					
3. この報告には次の附属物件も添付される	ページである。	•	B.2159) & & er T + A.4. D			
 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面の用紙 (PCT規則70.16及び実施細則第607号参照) 						
b 電子媒体は全部で 配列表に関する補充欄に示す。 ブルを含む。(実施細則第8		読み取り可能な形式に		類、数を示す)。 をに関連するテー		
4. この国際予備審査報告は、次の内容						
 ※ 第 I 欄 国際予備審査報告の基礎 □ 第 II 欄 優先権 □ 第 II 欄 優先権 □ 第 II 欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成 □ 第 IV 欄 発明の単一性の欠如 ※ 第 V 欄 P C T 3 5 条 (2) に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明 □ 第 VI 欄 ある種の引用文献 □ 第 VI 欄 国際出願の不備 □ 第 VI 欄 国際出願に対する意見 						
以 对	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·				
国際予備審査の請求書を受理した日 28.04.2004		国際予備審査報告をf 25.08	作成した日 3. 2004			
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4)	特許庁審査官(権限の住人 敬	りある職員)	4 B 3 0 3 7		

特許性に関する国際予備報告

国際出願番号 PCT/JP03/14895

第1欄 報告の基礎	
1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際	出願の官語を基礎とした。
□ この報告は、	した。
2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PC た差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に	
※ 出願時の国際出願售類	,
明細書 ページ、出願時 第 ページ*、 第 ページ*、	に提出されたもの
	に提出されたもの 19条の規定に基づき補正されたもの 付けで国際予備審査機関が受理したもの 付けで国際予備審査機関が受理したもの
図面 ページ/図、出願時第 第 ページ/図*、 第 ページ/図*、	に提出されたもの
配列表又は関連するテーブル 配列表に関する補充欄を参照すること。	
3. 補正により、下記の書類が削除された。	
 関細書 請求の範囲 図面 配列表(具体的に記載すること) 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること 	ページ 項 ページ/図)
4 この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付さ えてされたものと認められるので、その補正がされなか	れかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超ったものとして作成した。 (PCT規則70.2(c))
□ 明細書 第□ 簡求の範囲 第□ 図面 第□ 配列表(具体的に記載すること)□ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること	ページ 項 ページ/図)
* 4. に該当する場合、その用紙に "superseded" と記入される	5ことがある。

特許性に関する国際予備報告

国際出願番号 PCT/JP03/14895

第 V 個 別が性、延少性又は歴史上の利用可能性についての伝第 1 2 条 (PCT 3 5 条 (2)) に定める見解、 それを裏付ける文献及び説明					
1. 見解		*.	. \		
新規性(N)	請求の範囲 1-22 請求の範囲			有 無	
進歩性 (IS)	請求の範囲 請求の範囲 1-22		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	有 無	
産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲 <u>1-22</u> 請求の範囲			有 無	

文献及び説明 (PCT規則70.7)

文献 1: JP 57-65171 A (アサマ化成株式会社) 1982.04.20 文献 2: JP 62-257990 A (花王株式会社) 1987.11.10

文献 3: JP 60-37983 A (昭和電工株式会社) 1985.02.27

文献 4: JP 4-234985 A (新日本化学工業株式会社) 1992.08.24

文献 5: JP 2-164044 A (日本曹達株式会社) 1990.06.22

(請求の範囲1-22について)

文献1の特許請求の範囲の請求項2には、可食性油脂とリゾチーム結晶粉末とを 混合し、分散液としたのち、冷却して食品添加用被覆リゾチーム製剤を調製する方 法が記載されている。また、第3頁右上欄には、「リゾチームの表面が被覆されて いるため、合剤にしても他の物質と直接に接触することはないので、・・・保存し ておいても、リゾチームの失活はない」と記載され、また、第3頁左下欄第6-9 行目には、「可食性油脂として、牛脂・・・パーム油・・・硬化油」と記載されて

いる。 文献2の特許請求の範囲には、核物質に対して、酵素の粉末および水溶性有機バインダーの混合物を添加し、撹拌転動造粒機によって造粒物を調製する方法が記載されている。ここで、第2頁右下欄には酵素の例としてプロテアーゼ、エステラーゼ、カルボヒドラーゼが記載され、また第3頁右上欄には核の例として砂糖が記載されている。そして、第2頁左下欄第5-16行目には、「顆粒は、一個の核粒子を中心にして、その表面に酵素がバインダーで固定された球状をしているので、・ ・・粒径分布の狭い球状顆粒が得られる」と記載されている。

文献3の特許請求の範囲には、酵素粒剤の製造方法であって、粒剤の核に対して 酵素とバインダーを含む液を噴霧して造粒する方法が記載されている。また、第2 頁左上欄第17行目から同頁右上欄第5行目には、「酵素の球形造粒方法は種々あるが、本方法における特徴は核を用いる事・・・洗剤、食品加工、医薬品などにおける使用に適した酵素粒剤をつくることが出来、粒剤取扱中の発塵性が極めて少なく、流動性に優れた粒剤を製造することができる」と記載されている。

> (以下、 「補充欄」に続く)



いずれかの欄の大きさが足りない場合

第 V 欄の続き

文献4には、粉塵が発生しやすい酵素原末に対し、油脂等を添加してその粉塵を抑制する方法の発明が記載されるとともに、該酵素としてセルラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ等が挙げられている(第1欄第35-37行目)。

文献5の特許請求の範囲には、生物学的活性物質と硬化油とを混合した調製物を反 **腐動物用試料添加剤として用いたことが記載されている。**

本願請求の範囲1に係る発明と文献1に記載の発明は、本願発明1が核となる糖類を含んでいて、文献1にはそれが含まれていない点で両者は相違している。ここで、文献1記載の製剤についてその粒径を揃え流動性を向上させることによって取扱やすくするために、核を採用することは文献2及び3の記載から当業者が容易に想到し得ることである。そして、核として文献2の記載に基づいてグラニュー糖を採用することは当業者が適宜なし得たことであり、そのことで格別の効果が奏されるとも認められない。

したがって、本願請求の範囲1に係る発明は文献1-3に記載の発明から当業者が 容易になし得たものであるから進歩性を有しない。

また、安定化を目的としてリゾチーム以外にも文献 2-4 記載の酵素を採用すること、酵素以外にも文献 5 記載の生物学的活性物質を採用すること、得られた酵素調製物を飼料に添加することはすべて、当業者が文献 1-5 の記載に基づいて適宜なし得たことであり、格別の効果も見出せない。

したがって、本願請求の範囲2-22に係る発明は文献1-5記載の発明から当業者が容易になし得たものであるから進歩性を有しない。